3 juillet 2021 / Mis à jour le 5 juillet 2021 à 8h57

Au Jardin Chez Muffy, la nature s'invite au restaurant

LAURIE WIELAND
Le Soleil

Partager

Article réservé aux abonnés

L'Auberge Saint-Antoine dans le Vieux-Québec vient tout juste de créer un lieu unique en son genre où l'écologie, l'histoire, la culture et la nature se rencontrent: Au Jardin Chez Muffy, leur nouveau restaurant éphémère... pour l'instant!

Partager

Offrant une cuisine «spontanée et accessible» inspirée des récoltes biologiques de la ferme de l'auberge, le restaurant Au Jardin Chez Muffy a été réfléchi et conçu dans l'idée d'apporter la nature en ville et de représenter la philosophie de l'entreprise, soit «de la ferme à la fourchette».

Utilisant le concept de la biophilie, la décoration unique des lieux comporte toutes sortes de textures, accessoires et matériaux rappelant la nature, accompagnée d'une musique d'ambiance qui rappelle le chant des oiseaux et le bruit de cours d'eau. La salle bénéficie également d'une belle lumière naturelle.

La biophilie réfère au «besoin de la nature», c'est-à-dire le désir et le besoin d'être en contact avec le monde extérieur. Selon ce concept, le contact visuel avec la nature suffirait à procurer des effets positifs. C'est l'objectif visé par la décoration du restaurant éphémère, dont la durée dépendra de l'engouement des clients.

— AUBERGE SAINT-ANTOINE

Certaines tables se trouvent dans de petites serres, qui avaient été utilisées sur les balcons de l'auberge cet hiver pour permettre aux clients d'avoir une «salle de restaurant» à même leur chambre. Ces derniers pouvaient déguster un bon repas

Partager

sur leur balcon extérieur, en plein hiver, dans une ambiance féérique.

«Avec le confinement de la dernière année, l'idée était d'apporter la nature à l'intérieur pour permettre aux gens de s'y sentir bien. Nous avons innové à plusieurs niveaux pour passer le cap de la pandémie», a lancé Guy Lombard, directeur général de l'auberge.

L'upcycling, une source d'inspiration

M. Lombard explique que le nouveau restaurant éphémère fut conçu dans une logique d'*upcycling*, alors que la plupart des éléments du décor sont des éléments recyclés. «Beaucoup de plantes proviennent de nos bureaux, puis elles sont plantées dans nos anciennes caisses à vin. Tous les petits outils de jardinage et les articles antiques du décor proviennent de notre ferme, et nous avons utilisé de l'ancien mobilier, qui donne beaucoup de cachet au décor!»

Rappelons que l'Auberge Saint-Antoine se trouve dans un bâtiment historique datant de 1822, situé sur l'un des sites touristiques, historiques et archéologiques les plus importants de la ville de Québec.

Partager

Plusieurs éléments du décor sont recyclés. Par exemple, tous les petits articles antiques proviennent de la ferme de l'auberge. Les plantes étaient pour la plupart dans les bureaux et ont été transpotées dans des anciennes caisses à vin.

— AUBERGE SAINT-ANTOINE

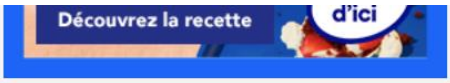
Des tables du restaurant Au Jardin Chez Muffy se trouvent dans de petites serres. Elles avaient été installées sur les balcons de l'auberge cet hiver pour permettre aux clients de manger à l'extérieur, un moyen de se sentir bien comme dans la nature et de faire fi du confinement.

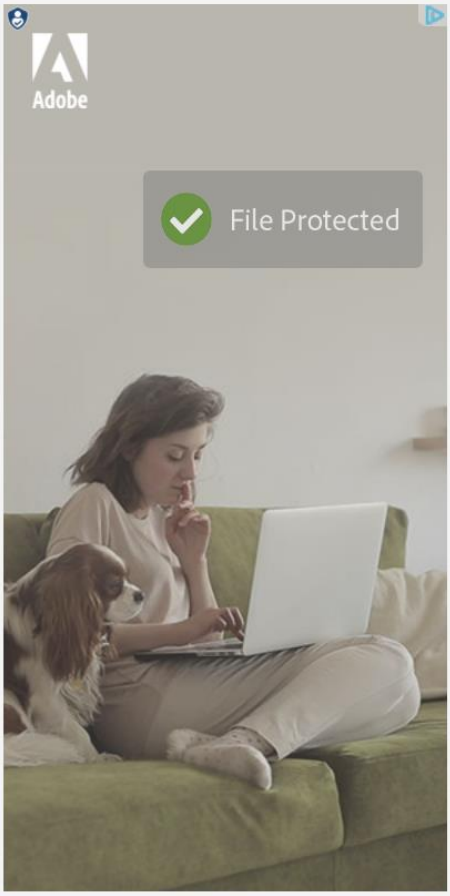
— AUBERGE SAINT-ANTOINE

«L'équilibre dans l'assiette»

Au Jardin Chez Muffy offrira, tout l'été, un menu qui évolue avec les produits du moment. Charcuteries, fromages, huîtres, pétoncles, tartare d'agneau, tacos... chacun des plats est concocté à partir de produits 100% locaux, sans parler du large éventail de cocktails préparés par les artisans.

L'Auberge Saint-Antoine s'engage à verser 1$ par facture à l'organisme Nature Québec, qui sensibilise, mobilise et fait agir la communauté pour la conservation des milieux naturels et l'empreinte écologique.





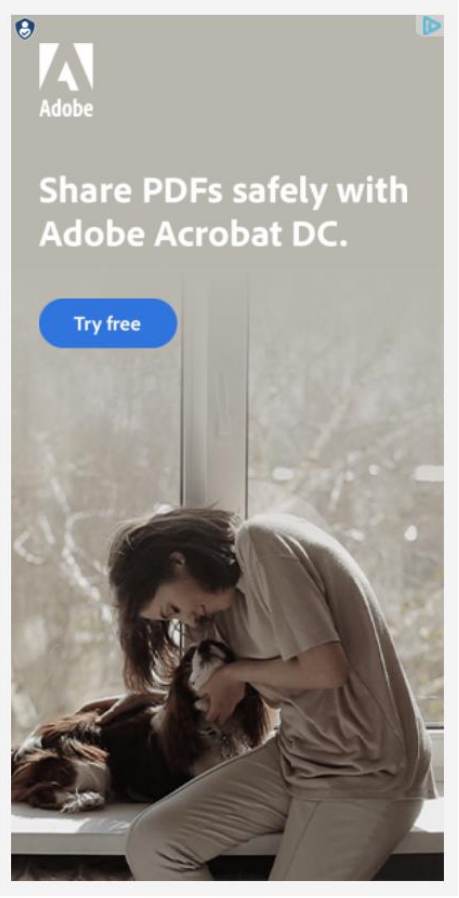
Partager

L'endroit a été conçu pour représenter la philosohpie de l'entreprise, soit «de la ferme à la fourchette».

— AUBERGE SAINT-ANTOINE

Un concept là pour rester?

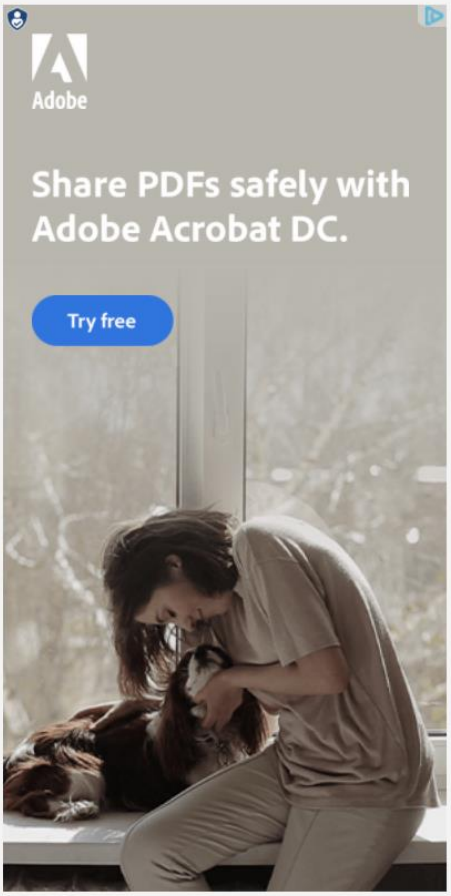
Guy et Dagmar Lombard, respectivement directeur général et directrice ventes, marketing et communication de l'Auberge Saint-Antoine, affirment que le restaurant éphémère pourrait se prolonger, voire demeurer. «Tout dépendra de l'engouement du public, mais jusqu'à maintenant, c'est bien parti! Les gens aiment le concept, nous avons même des réceptions de mariage réservées cet été. Ça augure bien!» ont-ils affirmé.



Partager

Le menu offert cet été variera selon les produits du moment, 100% locaux. L'Auberge Saint-Antoine tient aussi à faire sa part en termes d'empreinte écologique en versant 1$ par facture à l'organisme Nature Québec, voué à la sensibilisation en environnement.

— AUBERGE SAINT-ANTOINE

Ouvert tous les jours du 17 juin au 6 septembre, Au Jardin Chez Muffy servira le déjeuner et le dîner de 12h00 à 21h00 et pourra accueillir un minimum de 24 personnes à l'intérieur et 16 personnes sur sa terrasse.

Tous les détails ici: saint-antoine.com/fr/dining/au-jardin-chez-muffy